

COCKTAIL MOJITO



Pour 1 personne (un verre) | Préparation : 5 minutes | Pas de cuisson

Sirop de sucre de canne 20 mL • Rhum 40 mL • Eau gazeuse 80 mL
1/2 citron vert • Feuilles de menthe • Glace pilée

Pour givrer le verre : un quartier de citron vert et 1 càs de sucre blanc

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



1. Pour **givrer le verre** : humidifier les bords du verre à l'aide d'un quartier de citron vert et tremper les bords du verre dans du sucre blanc.
2. Directement **au verre** : **déposer** les feuilles de menthe et les quartiers de citron verts. A l'aide d'un **pilon**, écraser les quartiers de citron pour libérer le jus sur les feuilles de menthe.
3. **Ajouter** la glace pilée et verser le sirop de sucre de canne, le rhum et l'eau gazeuse.
4. **Mélange doucement** à l'aide d'une cuillère.
5. Pour la **décoration** : ajouter une rondelle de citron vert, une branche de menthe et une paille et **déguster directement**.

CONSEILS & ASTUCES :

- + de recettes de **cocktails** sur le blog [ici](#) !
- Choisir un **rum** en fonction de ses goûts : le rhum blanc est plus neutre, le rhum brun sera plus épicé. Vous pouvez également faire un mélange des 2.
- Mixer, filtrer et ajouter des **fruits** tels que framboise, kiwi ou passion à votre cocktail avant d'ajouter la glace pilée.

